

Die Sciatt der Anna Bertola

by lamiacucina on Juli 23, 2008



Sciatt mit chiffoniertem Chicoree

Sciatt (auch Sciätt) sind neben den Pizzoccheri Valtellinesi [hier mein Rezept](#) das bekannteste Gericht der Veltliner Küche. Kleine Käsewürfel aus Veltlinerkäse (Casera oder Scimudin), umhüllt mit einem Bierteig aus Weiss- und Buchweizenmehl, ein Schuss Grappa, dann frittiert. Serviert mit fein chiffoniertem Chicoreesalat. Ich durfte bei [Anna Bertola](#) in der Küche zuschauen, wie sie gemacht werden.

Zutaten

200 g Weismehl

300 g Buchweizenmehl

300 g junger Caserakäse oder Scimudin (Alternative: Fontina oder junger Camembert)

1 Schuss Bier, 2 Elf. Grappa, kaltes Wasser, Salz

Fritieröl, früher Schweineschmalz

Zubereitung

(1) Weiss- und Buchweizenmehl mischen, salzen, mit wenig Bier und dem Grappa einen flüssigen Teig (wie ein Bierteig) herstellen.

(2) Käse entrinden und in gleichmässige Würfel von einem cm Kantenlänge schneiden. Die Käsewürfel in den Teig geben und darin 1-2 Stunden ruhen lassen.

(3) Dann mit Hilfe eines Löffels oder einer Küchenpinzette herausnehmen und in heissem Fritieröl bei 160°C ausbacken. Auf Küchenpapier trocknen.

Der fein chiffonierte Salat wird vorab serviert und vom Gast mit einer Auswahl an Olivenölen und Essigen selbst angemacht.



Sciatt brutzelbraun



Das Innenleben



Anna Bertola bei der Zubereitung

Anmerkung

Die Rezeptur der Sciatt ist überall ähnlich, Anna Bertolas Rezept ist im Buch Vie e Vini della Valtellina von Reto Thörig abgedruckt. Andere Quellen verwenden etwas mehr Buchweizenmehl, verwenden Bittokäse oder als Fritieröl Schweineschmalz. Wichtig ist die Kontrolle der Temperatur, zu heiss gebacken werden sie rasch schwarz ohne dass der Käse anschmilzt, zu tief gebacken werden sie nicht knusprig. Beim Fritieren plustern sie sich etwas auf und werden rund. Frisch aus der Pfanne genossen, sind die „Sciatt“ ein Genuss, den man nur schwer vergisst !

<http://lamiacucina.wordpress.com/2008/07/23/die-sciatt-der-anna-bertola/>